



## Noix de la Saint Jean

Aperitif - Aperitif

Ein traditioneller Aperitif, der durch die Mazeration von grünen Nüssen in Wein und Alkohol gewonnen wird. Einfach eine Geschmacksexplosion.

0,75 Liter - Vol 15%

Enthält Sulfite

€ 22,53 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 16,90**

**Artikel:** Noix de la Saint Jean

**Land:** Frankreich

**Region:** Provence

**Erzeuger:** Distilleries et Domaines de Provence

**Alkohol:** 15%

**Charakteristik:** Dieser Aperitif verdankt seinen Namen der Zutat, die ihn einzigartig macht: die besten grünen Walnüsse aus der Dauphine, die im optimalen Reifestadium geerntet werden. Am St. Jean (Tag des Heiligen Jean).

Um den Geschmack der Nüsse zu verfeinern, werden sie mit Muskatnuss, Zimt und Nelken kombiniert. Subtile Akzente, die diesem Aperitif seine würzigen und fruchtigen Aromen verleihen.

**Aroma:** In der Nase dominiert das Aroma von Walnüssen, ergänzt durch eine würzige Note von Gewürzbrot und Trockenfrüchten.

**Geschmack:** Am Gaumen geprägt von Walnüssen und Nüssen, die von einer würzigen Note von Zimt, Muskatnuss und Nelken umschmeichelt werden. Ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Säure und Zucker und ein gutes Volumen am Gaumen.

**Abgang:** Die Herbheit der Walnuss verleiht diesem Aperitif einen ausgewogenen Nachgeschmack. Die Tannine sind fein und nicht sehr trocken im Abgang.

**Serviervorschläge:** Als Aperitif oder Dessertwein. Pur, kalt oder im Cocktail. Passt sehr gut zu Melone und fermentierten Käsesorten wie Roquefort oder Stilton und zu allen Desserts auf Nussbasis.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Walnüsse

#### Nährwertangaben (pro 100 ml)

**Brennwert:** 560 kJ / 134 kcal

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Frankreich

**Unternehmen:** Distilleries et Domaines de Provence

**Anschrift:** 04300 Forcalquier, France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 15.01.2024